

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Laminoir ø 420 mm, 1 rouleau linear , en inox

Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.37

Puissance Moteur : 0.5

Dimensions L x P X H en mm : 570x400xh450

Poids en KG : 40

Description	Caractéristiques
Laminoir Ø 420 mm, 1 rouleau Linear , en inox - Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Laminoir compact et économique. - Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche. - Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau). - Rouleau en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox. - Commandes à basse tension 24 V. - Attention: pas de possibilité d'avoir une commande à pédale. - Appareil construit dans le respect de normatives (CE) en vigueur AVANTAGE: Les laminoirs ne nécessitent pas du personnel spécialisé, permettent des grosses économies, en temps et en argent. Conçus, pour apporter des solutions pratiques, pour la préparation des pizzas, pain, tartes, etc.... - Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Commandes à basse tension 24V. - Pizza, sur platines (1 seul rouleau), pas de possibilité d'avoir une commande à pédale.	Puissance (kW) 0,37 Référence constructeur P42/XVM Hauteur (mm) 450 Profondeur (mm) 400 Largeur (mm) 400 Type de branchement Monophasé Diamètre Max. (en cm) 42 Laminoir à pizza Puissance totale (kW) 0,37 Longueur 570 Nombre de rouleau 1 Rouleau Dimensions extérieures 570 x 400 x 450 voltage 230/1N 50HZ Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
<u>Autres informations</u> Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.37 Puissance Moteur : 0.5 Dimensions L x P X H en mm : 570x400xh450 Poids en KG : 40	